لارس كلينتتغ

"فُنْدُس" الخبّاز



دار المنى



Dar-Al Muna, Stockholm 1999

First published by Alfabeta under the title "Castor bakar"
Arabic text: Mona Henning
Printed by OmniGraf Intl./China 1999
ISBN 91 88356 52 3



Dar Al-Muna
Box 127
S-182 05 Djursholm
Sweden

لارس كلينتنغ

"قُنْدُس" الخبّاز

النص العربي بقلم :
منى زريقات هنينغ



دار المنى



من ذاك الذي ينْقرُ على نافذة قُنْدُس؟



هذا مطبخُ قُنْدُس.

في المطبخ أوعيَةٌ وأوانٍ وأدواتٌ كثيرة..

ورث قُنْدُس معظمها عن جدته..

التي كانت طباخة ماهرة جداً.

ولكن عمَّ يبحثُ قُنْدُس وكاسْتَرُ الآن؟



طبعاً.. عن دفترِ الجدّة القديم

الذي يحتوي على الكثيرِ من وصْفاتِ إعدادِ الطّعام..

وعلى طريقةِ تحضيرِ أفضلِ كعكة.



من المهمّ جداً أن نقرأ الوصفةَ بعنايةٍ قبلَ مباشرةِ العمل.
وأن نتأكّدَ من وجودِ جميع المواد .



قبلَ كلّ شيءٍ يُحضرُ قُنْدُس الزبْدَ ويذيبهُ في وعاءٍ صغير.



ثم يحضرُ مسحوقَ

الكعك اليابس



والفِرشاة



وقالبَ خَبْزِ الكعك.

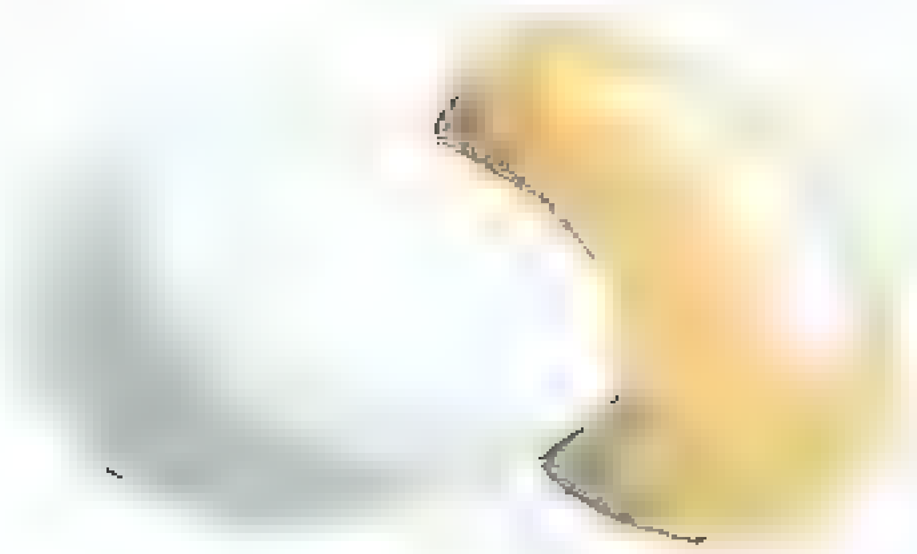
يدهنُ قُنْدُس قالبَ الخَبْز ببعضِ الزبدِ المذابِ مستخدماً الفِرشاة.
ثم يرشُّ كاستُر مسحوقَ الكعك اليابسِ في القالب
ويهزُّ القالبَ بعنايةٍ حتّى يلتصقَ مسحوقُ الكعكِ بالزّبد.
وفي هذه الأثناء يقومُ قُنْدُس بإشعالِ الفرن.



بعد ذلك، يحضر قُنْدُس



السكر



والبيض



والزبدية القديمة

" أوه! إنه بحاجة إلى زبدية جديدة حقاً. "

يكسرُ قُنْدُس البيضَ ويُفْرغُه في الزبدية
أما كاستُر فيضيفُ السكر.



والآن، يحضرُ قُنْدُس



الخلاطَ الكهربائي.

ثم يخفقُ البيضَ والسكرَ لمدةٍ طويلة،
حتى يصبحَ المزيجُ خفيفاً كالرّغْوة البيضاء.



والآن، يتناول قُنْدُس



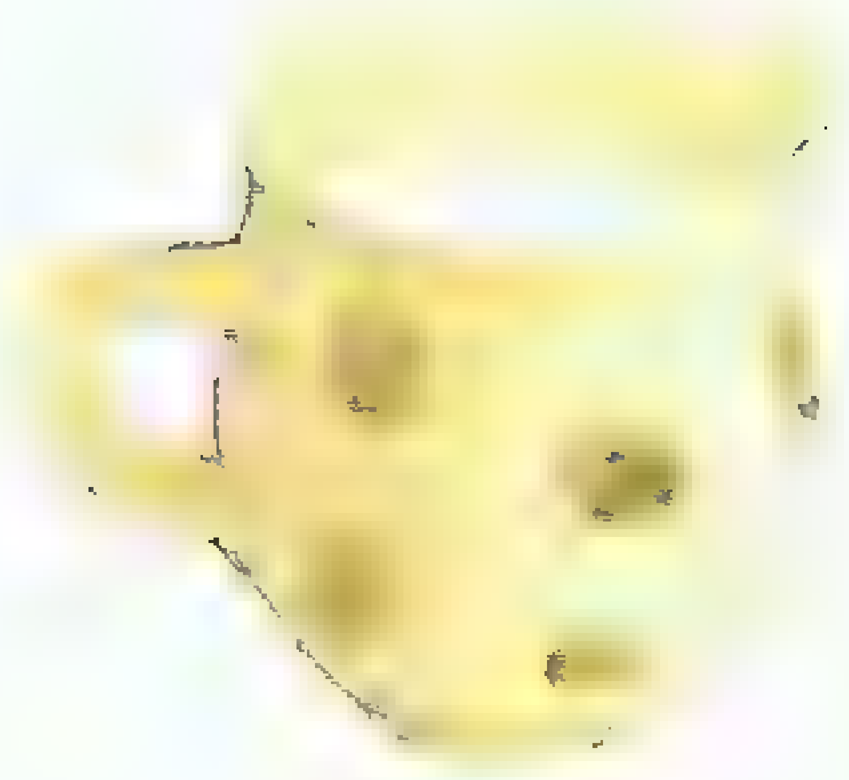
الخميرة



والفانيليا



والطحين...



والحليب.



.. ويخلطها معاً في وعاءٍ صغير.



ثم يحضر كاستُر الملعقةَ الخشبيةَ

يصبُّ قُنْدُس الحليبَ والزبْدَ المذابَ فوق مزيجِ البيض.
ويُفْرِغُ كاستُر خليطَ الطحين والخميرة والفانيليا من الوعاء الصغير.
ويقوم قُنْدُس بخلْطِ المزيج خلطاً جيداً.



بعد ذلك، يتعاون قُنْدُس وكاستُر على صبِّ المزيجِ في القالب.



لكن.. انظروا.. ما زال هناك شيءٌ من المزيجِ في قعْرِ الزبديّة.
يم.. م.. م.. ما ألذّه! يقول كاستُر.



الآن، سيضع قُنْدُس الكَعْكَةَ داخل الفرن.

حـــــــذار! إنه ساخن.



طبعاً، يمكنهما جليَ الأواني ريثما تنضجُ الكعكةُ في الفرن.



لقد أصبحت الكعكةُ جاهزةً الآن.

ولكن ينبغي أن تبردَ قليلاً قبل أن يتمّ نقلها إلى الطَّبق.

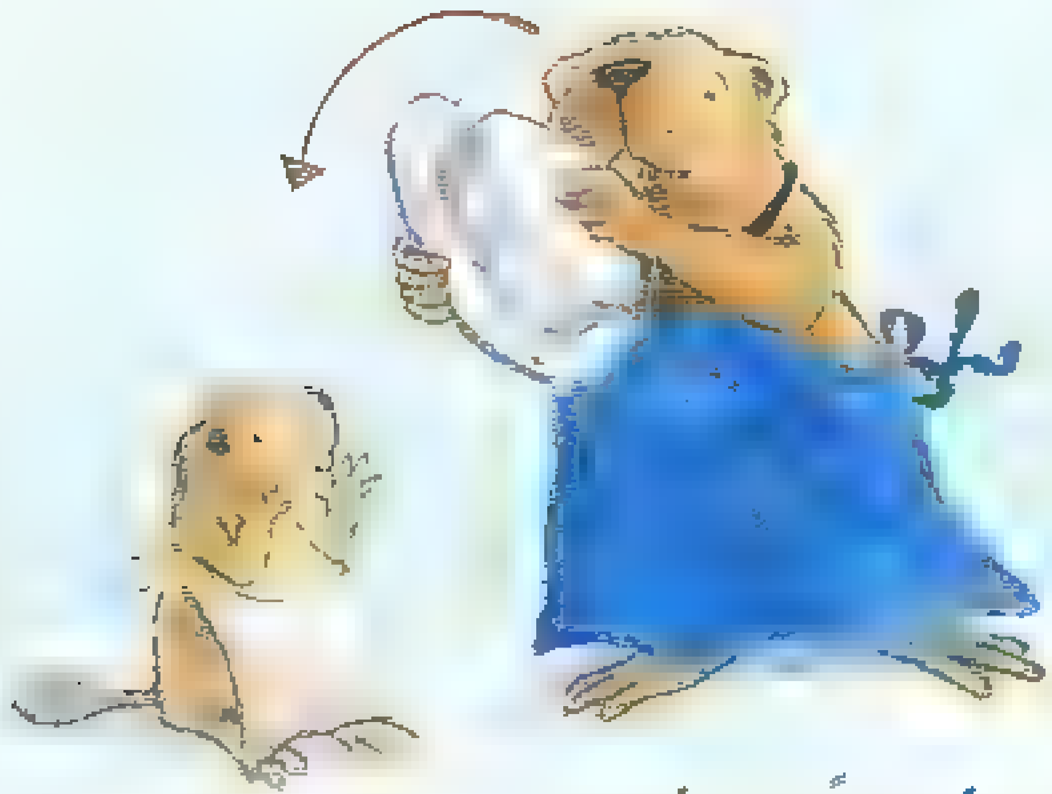




يضع كاستُر ورقةً مزركشةً فوق الكعكة...



... ثم يضع فوقها الطبقَ مقلوباً...

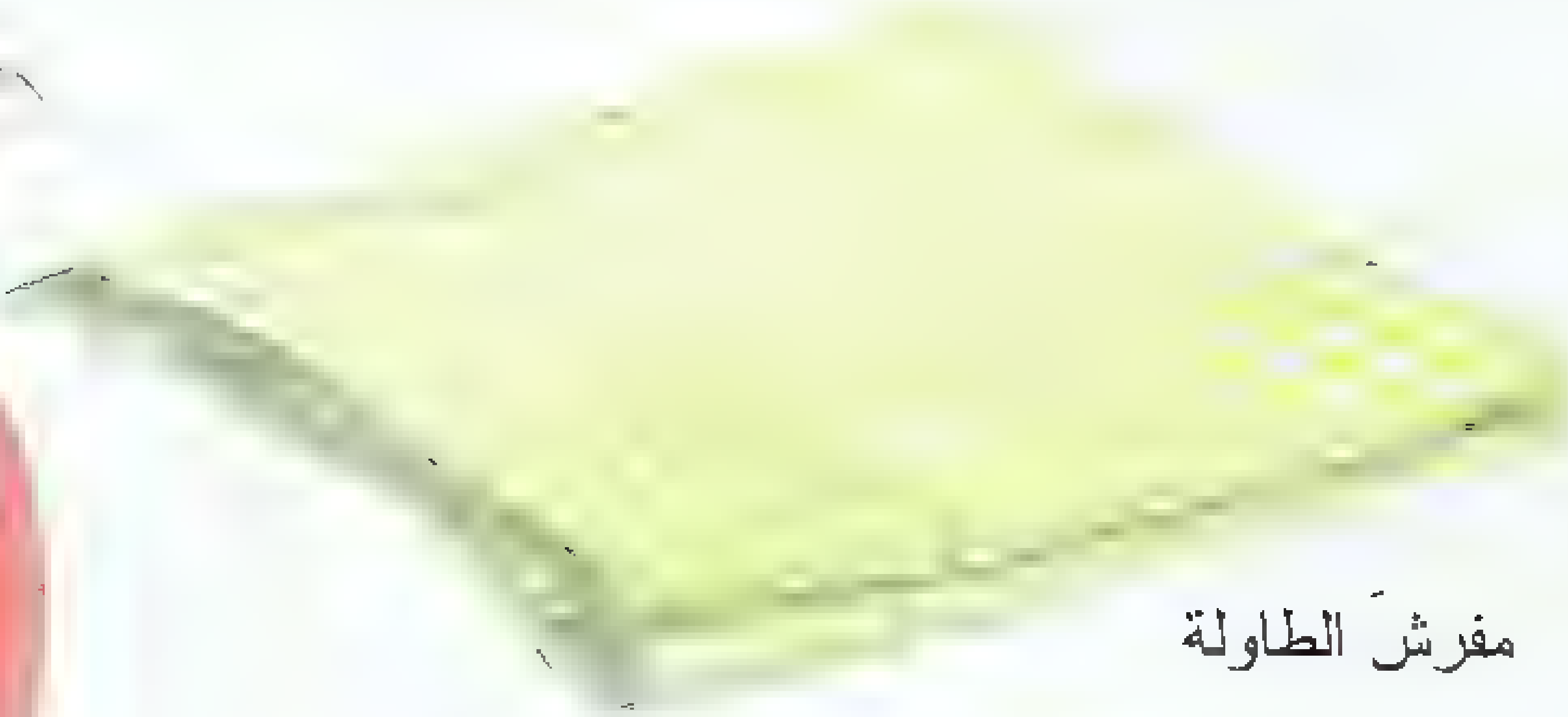


... وأخيراً .. يأتي دور العملية الصعبة ،
إذ يقوم قُنْدُس بقلبِ قالِبَ الكعك
رأساً على عقب.



و.. افتح ياسمســـــــــــم..
يا إلهي ... كم هي رائعة!

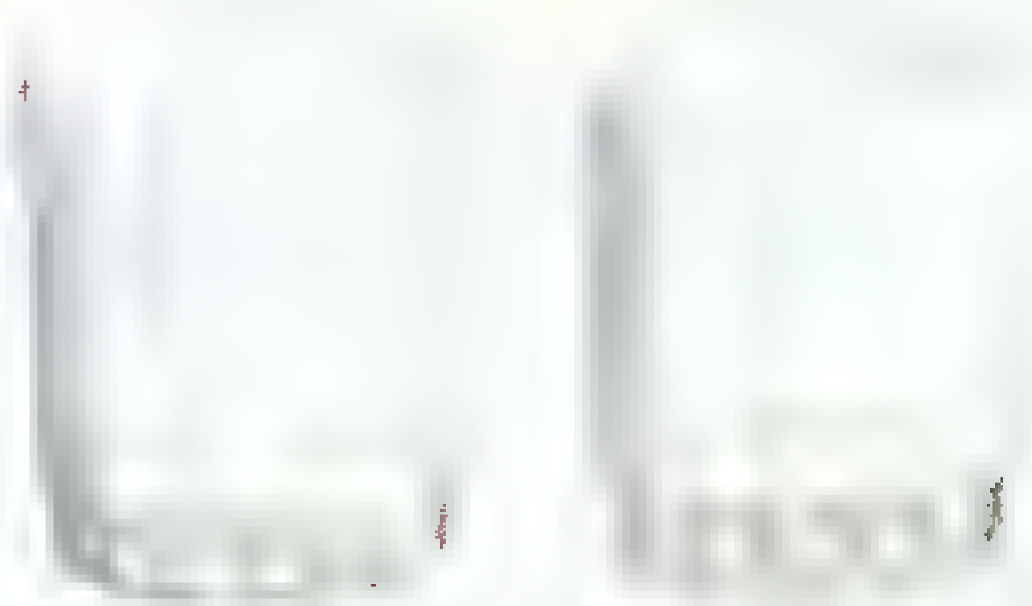
بعد ذلك.. يحضر قُنْدُس وكاسْتُر



مفرشَ الطاولة



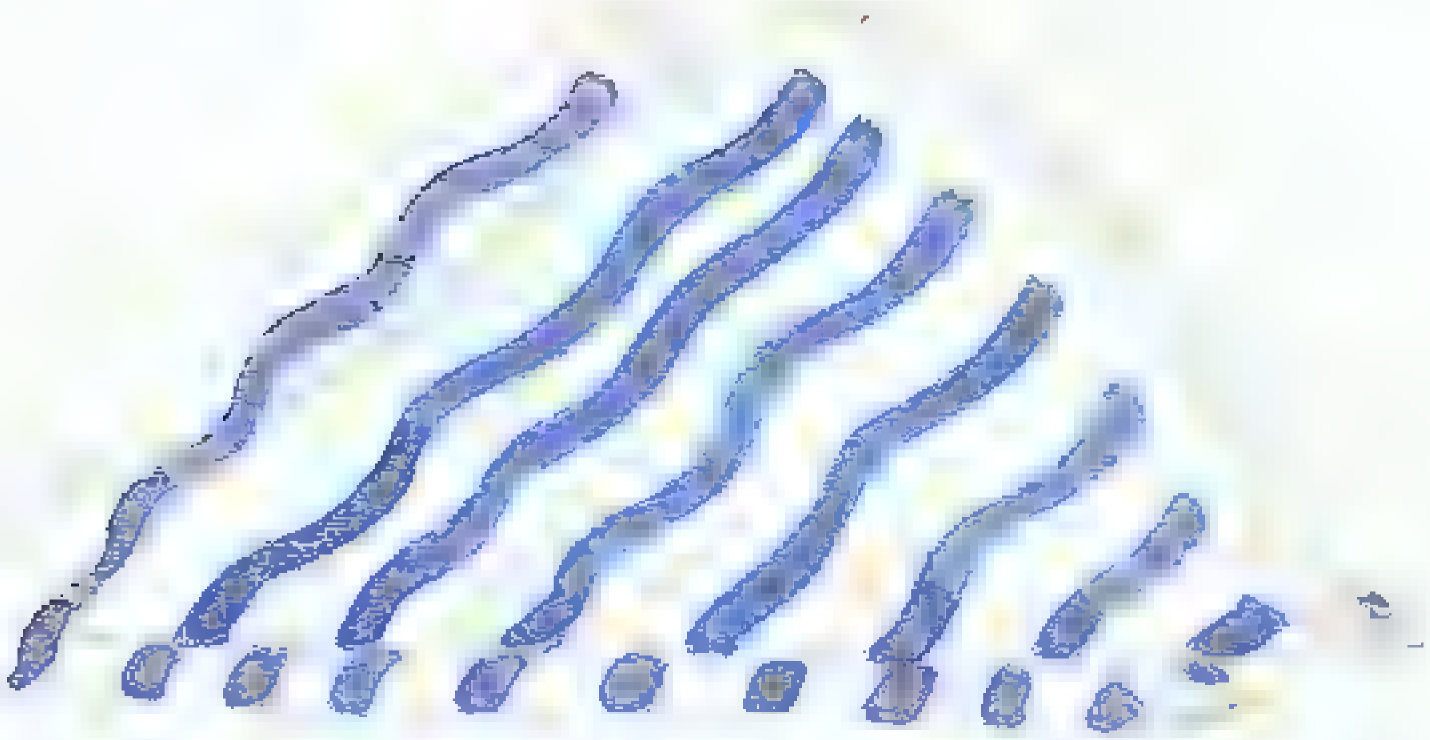
والشّراب



والأكواب



والصّحون



والفوط



وسكّين لتقطيعِ الكعكة.

ها قد أصبحت الطاولةُ جاهزة..

ولكـــــن، ماذا هناك.. ما الذي يحدث الآن؟

إن هناك طرقاً على الباب.





"سنة حلوة يا جميل
سنة حلوة يا جميل
سنة حلوة يا قُنْدُس
سنة حلوة يا جميل..."
"أوه.. أسرع يا كاستُر،" قال قُنْدُس مبتهجاً،
"أحضر مزيداً من الشراب والصحون!"





نعم ، من حسن الحظ أنهما قاما بصنع كعكة!
وقد نال الجميع حصة وافرة منها ،
كما أنها كانت كعكة لذيذة جدا!





كعكة قندس



المقادير

نصف فنجان من الزبد
ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكعك اليابس
فنجان سكر
بيضتان كبيرتان
فنجان ونصف الفنجان من الطحين الأبيض
ملعقة صغيرة ونصف الملعقة من الخميرة
ملعقة صغيرة من الفانيليا.
نصف فنجان من الحليب

الطريقة:

١- أشعل الفرن على درجة حرارة ١٧٥ درجة مئوية.
٢- أذب الزبد في وعاء فوق نار هادئة.
٣- أدهن قالب الخبز ببعض الزبد المذاب.
٤- رش قالب الخبز بمسحوق الكعك وهزه بعناية حتى يلتصق المسحوق بالزبد. وهذه العملية مهمة لأنها تمنع الكعكة من الالتصاق بقالب الخبز.
٥- اخفق البيض والسكر في وعاء كبير بوساطة الخلاط الكهربائي، حتى يصبح المزيج مثل الرغوة البيضاء.
٦- اخلط الطحين والخميرة في زبدية، وحركهما معا جيدا، واحرص على عدم تشكل كتل، ثم أضف الخليط إلى مزيج البيض.
٧- أضف الفانيليا والحليب وبقية الزبد المذاب إلى مزيج البيض، وحركه جيدا.
٨- اسكب المزيج في قالب الخبز، واخبز الكعكة حوالي ٣٥ دقيقة. عندما تبرد الكعكة قليلا اقلبها في طبق نظيف، وإذا شئت يمكنك رش القليل من السكر الناعم فوق الكعكة.

النهاية



يحب قندس الكعك كثيراً.
وقد جاءه اليوم ضيف عزيز عليه
إنه كاستر الذي أتى ليقدم التهاني بمناسبة عيد ميلاد قندس.
وهذا بدون شك سبب وجيه لإخراج دفتر وصفات الطعام، والبدء في صنع كعكة شهية.
ومن المؤكد أنها ستكون كعكة رائعة لأن جميع المواد اللازمة لصنعها موجودة في البيت.

هل تريد أن تعرف كيف صنع قندس وصديقه الكعكة؟

إذن.. هيا بنا نقرأ...

في نفس السلسلة : " قندس " النجار
" قندس " الخياط

دار المنى